Cuisse de poulet en deux cuissons, Duxelles de champignons et salade composée

CUISSES DE POULET CONFITES

4 personnes

Ingrédients

4 haut de cuisses de poulet
45 ml de sel
15 ml de cassonade
5 ml de poivre en grains broyé
5 ml de baies de genièvre broyées
1 à 1,5 l de gras de canard ou de saindoux
4 branches de romarin frais
4 branches de thym frais
1 bulbe d'ail coupé en deux

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le sel, la cassonade, le poivre et les baies de genièvre. Frotter les cuisses de poulet avec le mélange et les réserver dans un sac refermable au réfrigérateur pendant 24 heures.
2. Rincer et éponger les cuisses de poulet avec un papier absorbant.
3. Dans une casserole épaisse et suffisamment grande, chauffer le gras à 70 °C. Déposer les cuisses dans le gras frémissant qui doit les couvrir complètement. Ajouter le romarin, le thym et l'ail.
5. Cuire à couvert, environ 1 heure et demi ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et se détache de l'os. Vérifier la température du gras en cours de cuisson. Il ne doit pas bouillir, il doit juste frémir légèrement.
6. Retirer les cuisses de poulet de la casserole et réserver au chaud.

Pilon farci au haché porc-veau, beurre aux herbes

Ingrédients

4 pilons de poulet
120 g de beurre, 2 gousses d'ail, environ 2 càs d'herbes hachées (persil, romarin, coriandre...),
jus d'1 citron, sel et poivre
120 g de haché porc-veau épicé

Préparation

1. Désossé les pilons de poulet en gardant la peau autour du pilon
2. Préchauffer le four à 100 °C
3. Farcir l'intérieur des pilons avec la viande hachée.
4. Mélanger le beurre pommade avec l'ail, les herbes hachées, le jus de citron, sel et poivre
5. Glisser un peu beurre entre la chair du pilon et la peau et enduisez également l'extérieur de la peau avec le beurre
6. Cuire au four environ 1h en surveillant

Duxelle de champignons

Ingrédients

500 g de champignons de Paris
20 g de beurre, 1 gousse d'ail, sel et poivre
10 cl de porto rouge
10 cl crème fraîche

Préparation

1. Nettoyer et couper les champignons en petits cubes
2. Faire revenir rapidement les champignons dans le beurre avec l'ail
3. Dès que l'eau rendue par les champignons s'est évaporée, déglacé au porto
4. Laisser réduire légèrement et ajouter la crème
5. Rectifier l'assaisonnement

Dressez harmonieusement vos assiettes avec la salade composée et quelques croquettes